



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

JANZ JECK OP JOT EIBE

HORST LICHTER

TOPFGUCKER

JANUAR 2016



Fotos: Veranstalter (1) - Grafik: In-Unzer/Wolfgang Neubauer (2)



TOPFGUCKER

HORST LICHTER

Live in der Städtereion:
Mittwoch, 4. Mai, 20 Uhr
Eurogress Aachen
Monheimsallee 48
Ticket-Tel. 0 24 05/4 08 60
www.meyer-konzerte.de

Janz jeck op jot Eiße

Karneval und Kulinarik sind keine Gegensätze, weiß der beliebte Fernsehkoch

Für seine schelmischen Sprüche ist Horst Lichter bekannt: „Ein Rinderfilet muss mindestens 500 Gramm haben, alles andere ist Carpaccio!“, ist er überzeugt. Mit Humor, Mutterwitz und Augenzwinkern begleitet der Koch seine Fans durch das ganze Jahr. Karneval jedoch ist für ihn etwas Besonderes, schließlich „bin ich gebürtiger Rheinländer“. Und die lieben die fünfte Jahreszeit!

„Das Leben ist zu kurz für schlechte Laune und für schlechtes Essen!“ Dieses Credo zieht sich durch Lichters ganze Vita – und gilt umso mehr während der Session. Kein Wunder, dass schon etliche Karnevalsvereine den Oldtimer-Fan mit besonderen Ehrungen wie dem Schifferstädter Saumagen-Orden oder dem Trierer Kaiser-Augustus-Orden ausgezeichnet haben.

Lust am Kochen – zum Lesen und live

Und was kommt dann Jeckes auf die Teller? Im Prinzip egal, Hauptsache mit Lust gekocht! Gerne etwas mit Kartoffeln – Lichters erklärten Lieblingen: „Ich brauche das Bodenständige, Ehrliche und einfach Gute. Über ein Kilo bester Kartoffeln kann ich mich wie Bolle freuen. Am liebsten beim Bauern aus der Region gekauft.“

Am 15. Januar feiert der gebürtige Nettzheimer sein Wiegenfest: Er wird 54. Sein Geschenk hat er sich schon im vergangenen September gemacht. Da ist sein aktuelles Buch *Die Lust am Kochen* mit 70 tollen Gerichten erschienen. Daraus stammt auch das Rezept, das er hier BAD AACHEN-Lesern verrät, für den von ihm veredelten rheinischen Klassiker: ein närrischer Festschmaus.

2014 wurde Lichter als Deutschlands bester Fernsehkoch mit der *Goldenen Kamera* ausgezeichnet. Wer ihn live in Aachen erleben möchte, hat übrigens am Mittwoch, 4. Mai, um 20 Uhr im Aachener Eurogress die Gelegenheit. Dann schöpft er bei seinem Bühnenprogramm *Herzessache* wieder so richtig aus dem Vollen. **mow**

Tickets: Telefon 0 24 05/4 08 60 · www.meyer-konzerte.de

HORST LICHTER EMPFIEHLT:

Kartoffelkuchen Hömmel än Eäd

Zutaten für einen Kuchen (26 cm Durchmesser):

Teig: 250 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Quark, 1 Eigelb; **Belag:** 1 gr. Zwiebel, 600 g mehliges Kartoffeln, je 3 Zweige Majoran und Petersilie, 50 g Butterschmalz, 2–3 kl. Äpfel (z. B. Elstar), 250 g Blutwurst; **Guss:** 3 Eier, 150 ml Sahne, 100 ml Milch, 1 EL mittelscharfer Senf; **außerdem:** Butter zum Ausfetten, Mehl für die Form und für die Arbeitsfläche, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

BAD AACHEN-Tipp: Original Öcher Puttes gibt es beim Metzger Lemmen an der Hotmannspieß!

Zubereitung:

Teig: Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln, 1 Stunde kühl stellen. **Belag:** Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, Kartoffeln schälen, grob raspeln. Kräuter säubern, hacken. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Kartoffeln 6 Minuten anschwitzen, salzen und pfeffern. Kräuter untermischen und abkühlen lassen. **Guss:** Alle Zutaten verquirlen und mit Salz und Muskat würzen. Äpfel waschen, schälen und säubern, Blutwurst pellen, beides würfeln. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Tarteform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Form mit dem Teig auslegen, den Rand gut andrücken. Abgekühlte Kartoffel-Zwiebel-Mischung darauf verteilen. Apfel- und Blutwurstwürfel obenauf geben, gleichmäßig mit Guss übergießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Rezepte unter www.bad-aachen.net

